

## 2017 農民ロツソ



ボルドーは凝縮感のある見事なワインを造り出す“本場”です。世界中の人々が、国境を越え遠く離れた畑にカベルネ・ソーヴィニオンやメルロといったボルドー品種を移植してきました。日本の畑では長い時間が必要でしたが、私たちも山形、長野、山梨、栃木、茨城などの優れた葡萄栽培家のおかげで、素晴らしい葡萄に出会うことができました。“ロツソ”はイタリア語で“赤”の意味ですが、このワインはボルドーやイタリアではありません。果実味と希望に満ちた日本の赤ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニオン	36.9%	山形県上山	2017/10/23, 26, 27	31.1%
		長野県高山村	2017/10/19	5.8%
マスカット・ベリーA	28.8%	山梨県甲州市勝沼	2017/09/20, 27 10/10, 18	21.5%
		栃木県栃木市大平	2017/10/05	7.3%
メルロ	17.0%	山形県上山	2017/10/06, 08	11.1%
		山形県上山	2016/10/07, 09	3.6%
		山梨県甲州市勝沼	2017/09/11	2.3%
ブラック・クイーン	11.6%	長野県松本	2017/10/03	11.6%
富士の夢	2.8%	茨城県つくば	2017/09/25	2.8%
その他	2.9%		2016, 2017	2.9%
収穫時の糖度 約20.1°Brix(平均)				

醱酵	熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醱酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら約10～15日間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、木樽、オークタンク、ステンレスタンクに移し野生乳酸菌による MLF(マロラクティック醱酵)を促す。
熟成	木樽、オークタンク、ステンレスタンクで約4～6か月半熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せずろ過しながらビン詰。 ビン詰日: 2018/04/11, 12, 13, 16, 17 本数: 56,987本(750ml) 17,000本(375ml) アルコール: 11.8% 酸度: 0.55 g/100 ml. 残糖: 0.11%
テイastingコメント	ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、ミントの香り、香木のようなスパイシーさもある。口中は、しなやかで、カンスやダークチェリーなどの果実と共に、ゴボウの様な土っぽさがあり、さわやかな酸味と軽やかな渋みが心地良い。おだやかな樽の風味、香ばしい余韻もある。
料理との相性	チリコンカン、ゴボウとトリッパのトマト煮込み、ローストビーフ、アランチーニ、マグロの刺身、ブリの照り焼き、ざるそば(濃いめのめんつゆで)、肉じゃが、洋梨やプラムのコンポート、チョコレートケーキ、ブリーなどの白カビやウォッシュチーズ
飲み頃	比較的、早くから楽しめるが、中くらいのグラスで、空気に触れさせつつ、ゆっくり飲むことをおすすめする。暑い時期は、冷やし気味の方が心地良く感じるだろう。いい状態で保管できたら、5年から7年ほどで、エッジがオレンジ色になり、まとまりがでてきて、熟成感と香ばしさが増すだろう。